

Croquettes de potimarron, cheddar & piment d'Espelette

RECETTE



20 minutes



25 minutes



14 pièces

INGRÉDIENTS

- 300 g de potimarron
- 150 g de cheddar* de brebis fumé de la Ferme du Val Primbert
- 100 g de chapelure*
- 2 oeufs*
- 1 botte de ciboulette
- du piment d'Espelette en poudre
- des aromates pour pizza (origan, marjolaine, thym)

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Brosser le potimarron et le râper, râper le cheddar fumé et ciseler la ciboulette.
3. Dans un cul-de-poule, mélanger le potimarron, le cheddar, la chapelure, les œufs, les aromates et le piment d'Espelette.
4. Former des croquettes, les déposer sur une plaque allant au four et cuire 20 à 25 minutes à 180°C.
5. Servir avec une salade et une sauce de votre choix !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr